

Rezept

Gratin de brioche et rhubarbe - Rhabarber-Brioche-Gratin

Ein Rezept von Gratin de brioche et rhubarbe - Rhabarber-Brioche-Gratin, am 15.01.2025

Zutaten

Für die Gratins

125 g Brioche (vom Vortag oder altbacken)	150 g Rhabarber
1 Vanilleschote	125 g Sahne
125 ml Milch	3 Eier (Größe M)
Meersalz	50 g Zucker
25 g Mandelblättchen	Puderzucker zum Bestäuben

Für die Vanillesauce

5 Eigelb (Größe M)	500 ml Milch
1 gestr. EL Speisestärke	2 EL Zucker
1-2 EL Rum (nach Belieben)	

Außerdem

Butter für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Für die Gratins die Brioche in dünne Scheiben schneiden. Den Rhabarber putzen, die Stangen waschen und in 1 cm kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
2. Die Sahne, die Milch, die Eier, 1 Prise Meersalz, die Hälfte des Vanillemarks und den Zucker verquirlen. Übriges Vanillemark und die ausgekratzte Schote für die Sauce beiseitestellen. Die Förmchen oder Tassen einfetten. Brioche und Rhabarber einfüllen, die Eiersahne darübergießen und 30 Min. durchziehen lassen.
3. Inzwischen für die Vanillesauce die Eigelbe mit 4 EL Milch und der Stärke glatt rühren.
4. Restliche Milch mit Vanilleschote, übrigem Vanillemark und Zucker aufkochen. Mit einem Schneebesen die Eigelb-Stärke-Mischung hineinrühren und alles unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Die Sauce mit Frischhaltefolie so bedecken, dass die Folie direkt auf der Vanillesauce liegt. (So bildet sich keine Haut.) Sauce abkühlen lassen. Die Vanilleschote entfernen und nach Belieben den Rum unterrühren.

5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Brioche-Mischung in den Förmchen mit den Mandelblättchen bestreuen. Förmchen in den Ofen (Mitte) schieben und die Gratins in ca. 20 Min. goldbraun backen, dabei, falls nötig, mit Alufolie abdecken. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, die Gratins 5 Min. abkühlen lassen, dann aus den Förmchen stürzen und mit Puderzucker bestäuben. Die kleinen Gratins mit der Vanillesauce servieren.